

RIS

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **99**
- SRM **75.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **-4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (24.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa Special II	0.7 kg (5.6%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %

Notatki

- Zасыp zacierany na dwa razy. Przy zacieraniu drugiej części dodać słody palone (na ostatnie 10 min - dodane podczas podgrzewania z 72 do 78 stopni).
Drożdże US-05 - gęstwa.
29 wrz 2019, 21:47